

Tại Fu Rong Hua, chúng tôi theo đuổi một triết lý giản đơn: **lan tỏa hương vị và văn hóa thưởng thức Dim Sum tới tất cả mọi người**. Để hiện thực hóa điều này, việc không ngừng chọn lọc những nguyên liệu tươi ngon nhất, kết hợp cùng đôi bàn tay tâm huyết của các đầu bếp tài hoa luôn được đặt lên hàng đầu. Một hình ảnh Dim Sum gần gũi, mộc mạc đúng như sự ra đời của chúng, luôn được tái hiện trọn vẹn qua từng hương vị tại Fu Rong Hua. Cùng thưởng thức và để những hình ảnh, mùi hương, vị ngon và những câu chuyện về Dim Sum tại đây chạm đến trái tim bạn như cách mà nó đã chinh phục chúng tôi, những con người Fu Rong Hua.

At Fu Rong Hua, we embrace a simple yet timeless philosophy: to share the essence of Dim Sum's Flavours and culture with everyone. This begins with carefully selecting the freshest ingredients, brought to life by the skillful hands of our dedicated chefs. Each bite reflects the humble origins of Dim Sum, embodying its warmth and authenticity. Join us on this journey let the sights, aromas, and stories behind each creation gently touch your heart, just as they have inspired us at Fu Rong Hua.

在富荣华，我们奉行一个简单的理念：向每个人传播点心的味道和文化。为了实现这一点，不断挑选最新鲜的食材，并结合才华横溢的厨师的精心烹制始终是重中之重。芙蓉华的每一种口味都完美地再现了点心熟悉而质朴的形象，忠于它的本源。尽情享受吧，让这里点心的景色、气味、味道和故事触动您的心灵——它已经征服了我们芙蓉华人。



FU
RONG
HUA

CANTONESE
RESTAURANT



目錄

MỤC LỤC

TABLE OF CONTENTS

MÓN KHAI VỊ APPETIZERS 開胃菜	1
MÓN ĂN LẠNH COLD APPETIZERS 冷菜	2
MÓN ĂN NÓNG HOT APPETIZERS 熱菜	3
MÓN XÚP & CANH HẦM SOUP & DOUBLE-BOILED SOUP 湯燉湯	4
MÓN XÚP SOUP 湯	5
MÓN CANH HẦM DOUBLE BOILED SOUP 燉湯	6
MÓN MÌ NOODLES 麵條	7
MÓN MÌ NƯỚC NOODLE SOUP 湯麵類	8
MÓN MÌ KHÔ DRIED NOODLE 干撈面類	9
MÓN MÌ XÀO Stir-fried NOODLE 炒麵類河粉	10
MÓN DIM SUM DIM SUM 點心	11
MÓN BÁNH XẾP STEAMED DUMPLINGS 餃子	12
MÓN HÁ CẢO STEAMED HAR GOW 蝦餃	13
MÓN BÁNH CUỐN RICE ROLL 魚露捲	14
MÓN BÁNH BAO BUNS 包子	15
MÓN CHIÊN FRIED DIM SUM 油炸菜類	16
MÓN QUAY BBQ BBQ-ROASTED MEAT 燒腊	17

MÓN XÀO STIR-FRIED DISHES 炒菜	20
HẢI SẢN SEAFOOD 海鮮菜類	25
THỊT BÒ & DÊ BEEF & GOAT 牛肉和山羊肉	26
THỊT GÀ CHICKEN 雞肉	27
THỊT HEO PORK 豬肉	28
MÓN RAU VEGETABLES 蔬菜	29
ĐẬU HŨ TOFU 豆腐	30
MÓN RAU VEGETABLES 蔬菜	31
CƠM RICE 米飯菜	32
CƠM CHIÊN FRIED RICE 炒飯	33
CHÁO CONGEE 稀粥	34
ĐỒ UỐNG & TRÁNG MIỆNG DRINKS & DESSERTS 飲品與甜點	35
MÓN TRÁNG MIỆNG DESSERTS 甜點	36
NƯỚC TRÁI CÂY FRUIT JUICE 果汁	37
TRÀ LẠNH HOMEMADE TEA 自製茶	38
TRÀ NÓNG HOT TEA 熱茶	39
CÀ PHÊ COFFEE 咖啡	39
NƯỚC GIẢI KHÁT SOFT DRINK 汽水	39
BIA BEER 啤酒	40
RƯỢU WINE 酒精	40

KÝ HIỆU SYMBOL 象徵

-  **ỚT** | CHILI PEPPER | 辣椒
-  **TÔM** | SHRIMP | 蝦
-  **LẠC** | PEANUT | 花生
-  **HÀNH** | GREEN ONION | 蔥
-  **CHAY** | VEGETARIAN | 素食



NHẤT ĐỊNH PHẢI THỬ
MUST TRY
一定要尝尝



ĐẶC TRUNG
SIGNATURE
招牌



BẾP TRƯỞNG TIẾN CỬ
CHEF'S RECOMMEND
主廚推薦



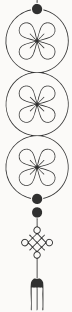
BÁN CHẠY
BEST SELLER
熱銷

MÓN KHAI VỊ

APPETIZERS

開
胃
菜





MÓN ĂN LẠNH

COLD APPERTIZERS | 冷菜



BẮP BÒ NGŨ VỊ

Braised beef shank in five-spice sauce

五味卤水牛腩

1101 268.000



CÁNH VỊT NGŨ VỊ

Braised duck wings in five-spice sauce

五味鸭翼

1102 88.000



ĐẬU HŨ NON TRỨNG BẮC THẢO

Century egg with silken tofu

皮蛋豆腐冷菜

1103 118.000



NẤM ĐEN XỐT CHUA CAY

Wood ear mushrooms in spicy vinegar dressing

酸辣酱黑菇

1104 98.000



GỎI CỎ SEN, GÀ XÉ

Lotus root with shredded chicken salad

莲藕沙拉鸡丝

1105 108.000



GỎI SỮA TRỘN QUẢNG ĐÔNG

Cantonese spiced jellyfish salad

广东海蜇

1106 98.000



SALAD DƯA LEO, XOÀI, VỊT QUAY

Roasted duck with mango & cucumber salad

烤鸭, 芒果黄瓜沙拉

1107 108.000



SALAD RONG NHỎ VỊT QUAY

Roasted duck with seaweed salad

火鸭海藻冻洋

1108 108.000





MÓN ĂN NÓNG

HOT APPERTIZERS | 熱菜



CÁNH VỊT PHÁ LẤU

Braised duck wings with homemade sauce

卤水鸭亦

1109 118.000



LƯỠI VỊT PHÁ LẤU

Braised duck tongues with homemade sauce

卤味香鸭舌

1110 118.000



CHẢ GIÒ TÔM XOÀI

Mango & sprawn spring rolls

香芒鲜虾卷

1114 78.000



CHẢ GIÒ HẢI SẢN FU RONG HUA

Fu Rong Hua special seafood spring rolls

特色海鲜卷

1111 168.000



CHẢ GIÒ RAU CỦ CHIÊN GIÒN

Deep-fried vegetarian spring rolls

酥炸素菜卷

1112 68.000



CHẢ GIÒ TÔM CHIÊN PHÔ MAI

Cheese & prawn spring rolls

芝士鲜虾炸春捲

1113 78.000



ĐẬU HŨ RANG MUỐI HỒNG KÔNG

Crispy-fried silken tofu with salt

港式椒盐豆腐

1115 108.000



PHÁ LẤU TRIỀU CHÂU TỔNG HỢP

Chaozhou style braised pok organs

朝式卤味拚盤

1116 228.000



MÓN XÚP & CANH HẦM

SOUP & DOUBLE-BOILED SOUP

汤炖汤



GÀ HẦM SÂM VỚI CỦ SEN

Double-boiled chicken with
ginseng & lotus root

莲藕黨參燉雞

1201 98.000



ĐUÔI BÒ HẦM CỦ CẢI TRẮNG, NẤM HƯƠNG

Double-boiled beef tail with white radish and shiitake

香菇 - 白蘿蔔燉牛尾湯

1202 98.000



XÚP BÀO NGƯ HẢI SẢN

Abalone & seafood soup

鮑魚海鮮羹

1203 218.000

MÓN XÚP

SOUP | 羹

XÚP VI CÁ THỊT CUA

Shark fin & crab meat soup

蚶肉魚翅羹

1204 388.000



XÚP BẮP SÒ ĐIẾP

Scallops & sweet corn soup

帶子粟米羹

1205 98.000



XÚP BÒ TÂY HỒ

Minced beef soup

西湖牛肉羹

1206 98.000



XÚP BÓNG CÁ THỊT CUA

Fish maw with crab meat soup

蚶肉魚肚羹

1207 108.000



XÚP CHAY THẬP CẨM

Mixed vegetarian soup

素雜羹

1208 58.000



XÚP CHUA CAY TỨ XUYÊN

Sichuan special spicy & sour soup

四川酸辣羹

1209 98.000



XÚP HẢI SẢN HOÀNG KIM

Seafood with pumpkin soup

黃金海鮮羹

1210 98.000



XÚP HẢI SẢN TRÚC SANH

Mixed seafood with bamboo mushroom soup

海鮮竹筍羹

1211 98.000





MÓN CANH HẦM

DOUBLE-BOILED SOUP | 燉湯



BÁNH XẾP HẢI SẢN CANH THƯỢNG HẠNG

SeaFood dumpling in premium double-boiled soup

海味罐湯餃

1212 118.000



CANH GÀ TIỀM TRÚC SANH

Double-boiled chicken soup with bamboo mushroom

竹筴燉雞湯

1213 98.000



CANH KUNG FU DƯỠNG SINH

Fu Rong Hua special kungFu double-boiled soup

正宗功夫湯

1214 118.000



CANH LÊ TIỀM TUYẾT NHĨ

Double-boiled chicken with pear & snow fungus

雪耳炖雪梨

1215 98.000



CANH SỦI CẢO RAU CỦ TÔM THỊT

Vegetables, pork & shrimp dumplings soup

蔬菜肉馅水饺

1216 108.000



CANH SỦI CẢO TÔM THỊT

Pork & shrimp dumplings soup

港式鲜虾肉水餃湯

1217 108.000



MÌ NƯỚC TIỀM VỊT QUAY

Roasted duck noodle with Chinese traditional herbal broth

葯材燒鴨麵

1301 128.000



MÌ GÀ TIỀM HỒNG KÔNG

HongKong style
braised chicken noodle soup

港式雞腿麵

1302 118.000



MÓN MÌ

NOODLES

麵條

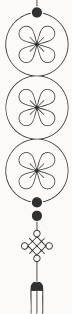


MÌ HẢI VỊ FU RONG HUA BÀO NGƯ SÒ ĐIỆP

Fu Rong Hua special abalone &
scallops noodle soup

海味湯麵

1303 138.000



MÓN MÌ NƯỚC

NOODLE SOUP | 湯麵類



MÌ VỊT TIỀM QUẢNG ĐÔNG

Cantonese double-boiled
duck noodle soup
(homemade herbal broth)

广东鸭腿麵

1304 138.000



MÌ NƯỚC SỦI CẢO RAU CỦ TÔM THỊT

Vegetable, pork & shrimp
dumplings noodle soup

菜肉餃子麵

1305 108.000



MÌ BÒ NẠM HỒNG KÔNG

Special braised beef brisket noodle soup

港式牛腩湯麵

1306 128.000



MÌ HẢI SẢN

Mixed seafood noodle soup

海鮮湯麵

1307 118.000



MÌ HOÀNH THÁNH XÁ XÍU

Wontons & char siu noodle soup

义燒雲吞湯麵

1308 108.000



MÌ NƯỚC SỦI CẢO TÔM THỊT

Pork & shrimp dumplings noodle soup

水餃湯麵

1309 108.000



MÌ NƯỚC VỊT QUAY

Roasted duck noodle soup

上湯燒鴨麵

1310 118.000



MÌ SƯỜN NON KHO HỒNG KÔNG

HongKong style braised spare rib noodle soup

茄汁排骨麵

1311 98.000

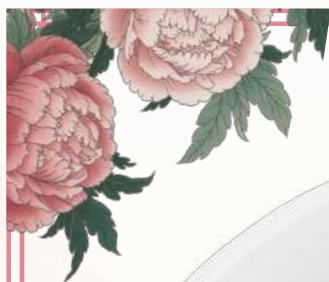


MÌ XÁ XÍU

Char siu noodle soup

叉燒麵

1312 98.000



MÌ KHÔ VỊT QUAY X.O

Roasted duck, dried egg noodle in X.O sauce

燒鴨 X O 醬干撈麵

1401 128.000

MÓN MÌ KHÔ

DRIED NOODLE | 干撈面類



MÌ KHÔ BA RỘI QUAY XỐT SA TẾ

Roasted pork belly, dried egg noodle in chilli sauce

燒腩吵嘜醬干撈麵

1402 128.000



MÌ KHÔ GÀ QUAY XỐT TIÊU ĐEN

Roasted chicken, dried egg noodle in
black pepper sauce

黑椒醬燒雞干撈麵

1403 108.000



MÌ KHÔ SỦI CẢO XỐT TÔM KHÔ

Shrimp & pork dumplings,
dried egg noodle in dried shrimp sauce

水餃蝦醬干撈麵

1404 108.000



MÌ KHÔ XÁ XÍU DẦU HÀO

Char siu & dried egg noodle
in oyster sauce

豪皇叉燒干撈麵

1405 108.000

MÓN MÌ XÀO

STIR-FRIED NOODLE | 炒麵類河粉



MÌ EFU XÀO XÁ XÍU

Stir-fried e-fu noodle
with charsiu

叉燒炒伊麵

1501 188.000



MÌ XÀO GIÒN HẢI SẢN

Crispy-fried egg noodle
with seafood

海鮮炒脆麵

1502 188.000



HỦ TIẾU XÀO BÒ

Stir-fried flat rice noodle
with sliced beef

干炒牛河粉

1503 188.000

MÌ XÀO LA HÁN CHAY

Vegetable
stir-fried egg noodle

羅漢炒麵

1504 148.000



MÌ XÀO QUẢNG ĐÔNG

Cantonese stir-fried noodle
with chive & bean sprout

豉油王炒麵

1505 148.000



MÌ XÀO TAM TỠ

Stir-fried egg noodle
with pork

三絲炒麵

1506 168.000



MÌ XÀO THỊT BÒ

Stir-fried egg noodle
with sliced beef & mushroom

牛肉炒麵

1507 188.000



HỦ TIẾU XÀO HẢI SẢN

Stir-fried flat rice noodle
with seafood

海鮮炒河粉

1508 188.000



XIAO LONG BAO NẤM HƯƠNG, THỊT

Pork & shiikate Xiao Long Bao

肉, 香菇小籠包

1601 68.000

HÁ CẢO TỎI ĐEN DẮT VÀNG

Black garlic & shrimp
dumplings with gold plated

黑蒜鮮蝦餃

1603A 88.000/3PCS

1603B 168.000/6PCS



DIM SUM

STEAMED DIMSUM

點心



XIAO LONG BAO THÁI CỤC THỊT CUA

Fu Rong Hua pork & crab
Xiao Long Bao

黑蒜鮮蝦餃

1602 78.000



MÓN BÁNH XẾP

STEAMED DUMPLINGS | 餃子



BÁNH XẾP HỆ TÔM TƯƠI

Shrimp & chive dumplings

韭菜鮮蝦粉菜

1605A 68.000/3PCS

1605B 136.000/6PCS



BÁNH XẾP TRỨNG MUỐI NẤM KIM CHÂM

Shrimp dumplings with
salted egg & enoki

金針咸蛋蒸餃子

1606A 68.000/3PCS

1606B 136.000/6PCS

BÁNH XẾP TRIỀU CHÂU

Chaozhou shrimp & vegetable dumplings

潮州粉粿

1604A 68.000/3PCS

1604B 136.000/6PCS



MUST
TRY



HOÀNH THÁNH TỨ XUYÊN

Sichuan wontons

四川紅油抄手

1607 78.000

CHÂN GÀ HẤP TÀU XÌ

Steamed chicken feet
with black bean sauce

鼓汁蒸鳳爪

1608 68.000



RONG BIỂN CUỐN THANH CUA

Seaweed with crabstick rolls

紫菜柳捲

1610 68.000



SƯỜN NON HẤP TÀU XÌ

Steamed pork ribs with black bean sauce

鼓汁蒸排骨

1611 68.000



TÔM VIÊN HẤP TRỨNG BẮC THẢO

Steamed shrimp balls
with century egg

皮蛋蒸蝦丸

1609 78.000/2PCS



XÔI GÀ TRÂN CHÂU LÁ SEN

Chicken sticky rice in lotus leaf [Lo Mai Gai]

珍珠糯米雞

1612 78.000





HÁ CẢO BÓ XÔI

Shrimp, pork &
spinach dumplings
菠菜餃

1613 A 68.000/3PCS

1613 B 136.000/6PCS



HÁ CẢO BÔNG ĐÔNG TRÙNG

Cordyceps militaris
with shrimp dumplings
虫草花蒸蝦餃

1614 A 68.000/3PCS

1614 B 136.000/6PCS



HÁ CẢO CHAY HẮC TÙNG LỘ

Assorted mushrooms with
black truffle paste dumplings
清蒸黑松露餃

1615 A 58.000/3PCS

1615 B 116.000/6PCS



HÁ CẢO KIM TIỀN

Shrimp & pork
dumplings with fish roe
金錢蝦餃

1616 A 68.000/3PCS

1616 B 136.000/6PCS



HÁ CẢO SÒ ĐIỆP

Scallop & shrimp dumplings
with coriander
帶子餃

1617 A 68.000/3PCS

1617 B 136.000/6PCS



HÁ CẢO TIẾN VUA

Vegetable & shrimp dumplings
蔬菜鮮蝦餃

1618 A 68.000/3PCS

1618 B 136.000/6PCS



HÁ CẢO TÔM TƯƠI

Fresh prawn dumplings

水晶鮮蝦餃

1619 A 68.000/3PCS

1619 B 136.000/6PCS



HÁ CẢO NẤM HƯƠNG

Shiitake &
shrimp dumplings
香菇蝦餃

1620 A 68.000/3PCS

1620 B 136.000/6PCS



HÁ CẢO THỊT CUA

Crab meat
& shrimp dumplings
清蒸蚧肉餃

1621 A 68.000/3PCS

1621 B 136.000/6PCS



XIU MAI TÔM THỊT, TRỨNG CÁ

Shrimp, pork &
fish roe shumai
鮮蝦肉魚蛋燒賣

1622 A 68.000/3PCS

1622 B 136.000/6PCS



MÓN HÁ CẢO

STEAMED HAR GOW | 蝦餃

XIU MAI BÀO NGU

Abalone shumai

鮑魚燒賣

1623 138.000/3PCS



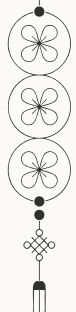
HÁ CẢO VỊT QUAY HẮC TÙNG LỘ

Minced roasted-duck dumplings with truffle paste

黑松露鴨肉餃

1624 A 68.000/3PCS

1624 B 136.000/6PCS



MÓN BÁNH CUỐN

RICE ROLL | 魚露捲



BÁNH CUỐN HẤP TÔM GIÒN

Steamed rice flour roll with crispy-shrimp

鮮蝦炸兩

1701 88.000



BÁNH CUỐN MÈ ĐEN VỊ QUAY

Steamed rice flour roll with roasted duck

火鴨芝麻粉腸

1703 88.000



BÁNH CUỐN TÔM TƯƠI

Steamed rice flour roll with shrimp

鮮蝦腸粉

1704 78.000

BÁNH CUỐN HẢI SẢN XỐT X.O

Pan-fried rice flour roll with seafood & XO sauce
X O 醬海鮮炒腸粉

1702 138.000



BÁNH CUỐN XÁ XÍU

Steamed rice flour roll with char siu

叉燒腸粉

1705 78.000



BÁNH CUỐN XÀO XỐT X.O

Pan Fried rice flour roll with XO sauce

X . O 醬炒腸粉

1706 78.000





BÁNH BAO BƠ SỮA

Steamed custard buns

牛奶奶油包子

1801 68.000



BÁNH BAO KIM SA

Steamed salted
egg yolk lava buns

港式金沙包

1802 68.000



MÓN BÁNH BAO

BUNS | 包子

BÁNH BAO VỊT QUAY XỐT TIÊU ĐEN

Pan-fried roasted-duck
in black pepper sauce buns
黑椒香鴨飽

1805 78.000



BÁNH BAO MATCHA PHÔ MAI

Steamed
cheese-matcha buns

抹茶飽

1803 68.000



BÁNH BAO NHÂN KHOAI MÔN

Taro buns

芋頭飽包子

1804 68.000

BÁNH BAO CHIÊN NHÂN THỊT CUA TRỨNG MUỐI

Deep-fried crab meat &
salted egg yolk buns

炸蚧肉咸蛋飽

1806 78.000



BÁNH BAO NHÂN THẬP CẨM THỊT CUA XÀO BƠ

Steamed buns with pork, seafood
& sautéed butter crab meat

清蒸雜錦蚧肉飽

1807 78.000



BÁNH BAO NHÂN THỊT CUA PHÔ MAI

Steamed
crab meat & cheese buns

清蒸芝士蚧肉飽

1808 78.000



BÁNH BAO THỊT GÀ, NẤM HƯƠNG

Steamed chicken
& shiitake buns

香菇雞肉包子

1809 68.000



BÁNH BAO TRÚC THAN NHÂN PHÔ MAI

Steamed
cheese charcoal buns

芝士餡竹炭包子

1810 68.000

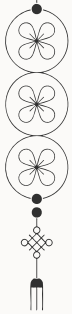


BÁNH BAO XÁ XÍU

Char siu
buns

豪汁叉燒包

1811 68.000



MÓN CHIÊN

DIMSUM FRIED | 油炸菜類

CÀNG CUA BÁCH HOA

Deep-fried stuffed crab claws with shrimp paste

百花蚧钳

1901 138.000



LỆ CHI FU RONG HUA

Deep-fried minced shrimp paste with salted egg yolk

黄金荔枝球

1904 138.000



ĐẬU HŨ KY TÔM CHIÊN

Deep-fried tofu skin with prawn & seaweed

鲜虾炸付皮卷

1907 68.000



BÁNH CẢO CHIÊN ÁP CHẢO

Pan-fried meat & cabbage dumplings

香煎饺子

1902 68.000



BÁNH QUẪY BÁCH HOA

Deep-fried stuffed fried dough sticks with shrimp paste

百花炸油條

1903 78.000



BÁNH TÔM CHIÊN PHÔ MAI

Deep-fried spring rolls with cheese & prawn

芝士炸蝦餅

1905 78.000



ĐẬU HŨ KY CHIÊN HẤP XỐT DẦU HÀO

Steamed tofu skin & shrimp paste in oyster sauce

蠔油汁豆腐竹卷

1906 68.000



HOÀNH THÁNH TÔM CHIÊN

Deep-fried shrimp dumplings

酥炸明蝦角

1908 88.000



KHOAI MÔN CHIÊN XÙ

Crispy-fried taro balls

酥炸芋角

1909 68.000

MÓN QUAY ROASTED MEAT 烧腊

BA MÓN QUAY TÙY CHỌN

Fu Rong Hua BBQ combo 1
[Free to pick any 3 kinds of roasted meat]
Honey char siu/ roasted duck/ roasted pork belly/roasted chicken

自選三道燒臘雙拼

2001 298.000



HAI MÓN QUAY TÙY CHỌN

Fu Rong Hua BBQ combo 2
[Free to pick any 2 kinds of roasted meat]
Roasted duck/ roasted chicken/
honey char siu/roasted pork belly

自選兩道燒臘雙拼

2002 218.000





GÀ QUAY DA GIÒN XỐT MÈ

Sesame
crispy roasted chicken
芝麻脆皮烧鸡

2003A 138.000 1/4 con

2003B 276.000 1/2 con



KIM BẠI BA RỌI DA GIÒN

Crispy-roasted pork
belly

金牌爆腩

2004 218.000



SƯỜN NƯỚNG MẬT ONG

Honey grilled
pork ribs

密汁烧排骨

2005 188.000



CHIM BỒ CẦU QUAY

Roasted
pigeon

脆皮乳鸽

2006 248.000



VỊT NƯỚNG PÌ PÀ

Grilled Pì Pa duck

京酱琵琶鸭

2007 340.000 1/2 con



VỊT QUAY XỐT TIÊU ĐEN

Roasted duck &
black pepper sauce

黑椒烤鸭

2008A 268.000 1/2 con

2008B 488.000 1/1 con



XÁ XÍU HỒNG KÔNG

HongKong honey
Char Siu

港式叉烧

2009 168.000



VỊT QUAY DA GIÒN HỒNG KÔNG

Crispy-roasted duck
Hong Kong style

港式脆皮烧鸭半只

2010A 175.000 1/4 con

2010B 350.000 1/2 con



SIGNATURE

招牌

VỊT QUAY BẮC KINH

Peking duck

北京片皮鴨

2101A 459.000 1/2

2101B 899.000 1/1



LƯU Ý | NOTE | 附註

NẾU QUÝ KHÁCH MUỐN CHẾ BIẾN
MÓN THỨ BA KHÁC TỪ VỊT QUAY,
NHÀ HÀNG PHỤ THU 100.000 VND/MÓN.

Additional Fee of 100,000 VND for any of the third dish
如果您想準備其 他北京烤鴨菜餚，餐廳將額外收取100,000越南盾/菜的費用

CÁC MÓN CHẾ BIẾN TỪ VỊT QUAY BẮC KINH

DISHES
MAKING
FROM
PEKING
DUCK

CƠM CHIÊN VỊT QUAY BẮC KINH

Fried rice with
shredded duck
鴨絲炒飯

2102

HỦ TIẾU XÀO VỊT QUAY BẮC KINH

Stir-fried rice noodle
with shredded duck
鴨絲炒河粉

2103

MÌ XÀO VỊT QUAY BẮC KINH

Stir-fried egg noodle
with shredded duck
鴨絲炒麵

2104

VỊT QUAY BẮC KINH RANG MUỐI

Deep-fried duck
with pepper & salt
椒鹽鴨骨

2105

菜品制作从北京烤鸭

VỊT QUAY 2 MÓN

COMPLIMENTARY DISHES | 免费菜肴

1

DA VỊT CUỐN BÁNH PÍA

Crispy-skin roll with pancake,
cucumber, bell pepper & green onion
片皮包餅



Khi gọi món vịt quay Bắc Kinh
quý khách được miễn phí chế biến
01 trong 04 món tùy chọn.

WHEN ORDERING PEKING DUCK, YOU CAN CHOOSE
FROM ONE OF FOUR OPTIONAL DISHES FOR FREE.

點北京烤鴨時，您可以免
費準備4種可選菜餚中的1種

2

TÙY CHỌN 01 TRONG 04 MÓN CHẾ BIẾN TỪ VỊT QUAY

Pick one of Four dish made from
roasted duck

一道可選的北京烤鴨菜餚

GIÁ TRÊN CHƯA BAO GỒM VAT VÀ 5% PHÍ PHỤC VỤ | THE ABOVE PRICE DOES NOT INCLUDE VAT AND 5% SERVICE CHARGE | 价格不包括5%服务费和政府稅



TINH HOA ĐẠI DƯƠNG

TRÚ NGỤ TẠI CÁC RẠN
SAN HỒ Ở BẮC ĐẠI TÂY DƯƠNG

DINH DƯỠNG CAO

HÀNG TRĂM LOẠI KHOÁNG CHẤT
TỐT CHO SỨC KHỎE



Cua HAU NA UY

挪威 棕蟹

Thịt cua nâu Na Uy vốn dĩ đã rất ngọt, gạch nhiều, dai dẻo, nên khi được hấp chín cùng bia Tsingtao lại càng trở nên đậm đà hơn. Thịt cua chắc, dai, tan chảy trong từng miếng cắn, thêm chút sảng khoái khi thưởng thức cùng bia càng đưa đẩy bao cảm xúc trong lòng thực khách.

GIÁ TRẢI NGHIỆM
980.000/CON

* QUÝ KHÁCH XEM TRANG SAU ĐỂ BIẾT THÊM
THÔNG TIN VỀ CÁCH CHẾ BIẾN MÓN



CUA NÂU NA UY

NORWEGIAN BROWN CRAB



CUA TƯƠI CẤP ĐÔNG SIÊU GẠCH DỄO

Frozen Norwegian brown crab

冷冻挪威棕色螃蟹

980.000/CON



CUA NÂU CẤP ĐÔNG NA UY SIÊU GẠCH XỐT SINGAPORE

2111

STIR-FRIED FROZEN NORWEGIAN BROWN CRAB ROE WITH SINGAPORE RED CHILLI SAUCE

新加坡辣椒急冻挪威蚢



CUA NÂU CẤP ĐÔNG NA UY SIÊU GẠCH XÀO HÀNH GỪNG

2112

STIR-FRIED FROZEN NORWEGIAN BROWN CRAB ROE WITH GINGER & GREEN ONION

姜葱爆挪威羔蚢

GIÁ TRÊN CHƯA BAO GỒM VAT VÀ 5% PHÍ PHỤC VỤ | THE ABOVE PRICE DOES NOT INCLUDE VAT AND 5% SERVICE CHARGE | 价格不包括5%服务费和政府税

HẢI SẢN

SEAFOOD

海鮮菜類

BA BA HẤP LÁ SEN

Steamed soft-shell
turtle in lotus leaf
荷葉蒸水魚

2201 688.000



CÁ MÚ HẤP XỐT X.O

Steamed grouper fish
in X.O sauce

X.O 醬蒸石斑魚

2202 428.000





CÁ TUYẾT CHIÊN GIÒN XỐT THÁI

Fried Cod Fish with
Thai chili sauce

泰式燴銀雪魚

2207 338.000



BA BA HỒNG XÍU

Braised soft-shell turtle in Hongshao sauce

紅炆水魚

2204 688.000



MUST
TRY

CÁ LĂNG HẤP TÀU XÌ

Steamed "Lang" Fish
with black bean sauce

豉汁蒸鯪魚

2203 268.000



BÀO NGU XỐT DẦU HÀO

Steamed abalone with oyster sauce

紅燒鮮鮑魚

2205 318.000



CÁ MÚ HẤP HỒNG KÔNG

HongKong style steamed Grouper Fish fillet

港式蒸斑球

2206 388.000



CUA LỘT HOÀNG KIM

Fried soft-shell crab with salted egg yolk

黃金焗軟壳蚧

2208 288.000



CUA LỘT TỎI ỚT HỒNG KÔNG

HongKong style Fried soft-shell crab with garlic & chillie sauce

避風塘軟壳蚧

2209 288.000



ĐẦU CÁ MÚ HỒNG XÍU

Braised Grouper Fish's head in Hongshao sauce

紅炆魚頭煲

2210 248.000



ẾCH RANG MUỐI HỒNG KÔNG

Deep Fried Frog with salt and chilli

椒鹽炸田雞

2211 188.000



ẾCH XÀO XỐT CUNG BỬU

Stir-fried Frog with cashew nut

公保田雞

2212 188.000



ĐẦU CÁ MÚ HẤP TỎI ỚT

Steamed Grouper Fish's head in chilli & garlic sauce

粉絲肉蚧煲

2213 248.000



MIẾN HẢI SẢN TAY CẦM

Vermicelli seafood in claypot

海鮮粉絲煲

2214 218.000



MIẾN TÔM TAY CẦM

Stir-fried vermicelli with prawn in claypot

粉絲蝦煲

2215 288.000



CUA XỐT SINGAPORE

Fresh crab with Singapore red chilli sauce

星州焗肉蚧

2216 688.000



MIẾN CUA TAY CẦM

Stir-fried vermicelli with crab in claypot

粉絲肉蚧煲

2216B 688.000



MỰC BÁCH HOA RANG MUỐI HỒNG KÔNG

Deep-fried squid with
chilli & peper

椒鹽百花鮮魷

2217 208.000



MỰC RANG MUỐI HỒNG KÔNG

Hong Kong style
fried squid with salt

椒鹽港式鮮魷

2218 208.000



TÔM CHIÊN HOÀNG KIM

Deep-fried prawns
with salted egg

黃金蝦

2219 238.000



TÔM CHIÊN XỐT BƯỚI

Deep-fried prawns
with pomelo sauce

柚子炸蝦球

2220 238.000



TÔM SÚ CHIÊN XỐT MAYONNAISE

Deep-fried tiger prawns with
mayonnaise sauce

沙律草蝦

2221 238.000



TÔM XÀO MĂNG TÂY XỐT HẮC TÙNG LỘ

Stir-fried prawns with asparagus
in black truffle sauce

黑松露醬芦笋炒蝦

2222 268.000



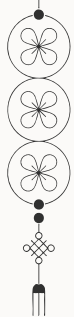
TÔM CÀNG ĐÚT LÒ PHÔ MAI

Baked giant river prawn with cheese

芝士牛油焗大头蝦

2223 148.000





THỊT BÒ

BEEF & GOAT
牛肉和山羊肉

DÊ HẦM BỔ DƯỠNG QUẢNG ĐÔNG

Cantonese
braised goat belly in claypot

紅炆羊腩煲

2301 298.000



BÒ NAM TAY CẦM

Braised beef
brisket in claypot

柱候牛腩煲

2302 258.000



BÒ XÀO BÔNG CẢI XANH

Stir-fried
beef & broccoli

西兰花炒牛肉

2303 198.000



BÒ XÀO CẢI LÀN XỐT TƯƠNG SA TRÀ

Stir-fried beef
with Chinese kale

芥兰炒牛肉

2304 198.000



BÒ XÀO NẤM ĐÔNG CÔ XỐT DẦU HÀO

Stir-fried beef fillet
with mushroom in oyster sauce

蠔油冬菇炒牛肉

2305 198.000



BÒ XÀO NẤM LINH CHI XỐT TÔM KHÔ

Stir-fried beef with lingzhi mushroom
in dried shrimp sauce

干虾酱炒牛肉灵芝菇

2306 218.000



BÒ LÚC LẮC XÀO HẠT ĐIỀU

Sauteed beef with cashew nut

牛仔粒炒腰果

2307 198.000





GÀ XÀO CUNG BỬU

Stir-fried chicken
with cashew nut

公保鸡丁

2401 168.000

THỊT GÀ CHICKEN | 鸡肉



GÀ CHIÊN XỐT CAM

Deep-fried chicken
with orange sauce

橙花鸡

2402 188.000



GÀ XÉ HẤP MUỐI HỒNG KÔNG

Traditional steamed chicken
with salt

手撕鹽焗雞

2403 268.000



THỊT HEO

PORK | 猪肉



CÀ TÍM CÁ MẬN TAY CẦM

Braised eggplant with salted fish & minced meat in claypot

鱼香茄子煲

(2501) 168.000



ĐẬU QUE XÀO THỊT BĂM

Stir-fried long beans with minced meat

干烧四季豆

(2502) 128.000



SƯỜN KINH ĐÔ

Stir-fried pork ribs with Kinh Do sauce

京都排骨

(2503) 188.000



SƯỜN RANG MUỐI HỒNG KÔNG

Deep-fried pork ribs with salt & pepper

港式椒鹽骨

(2504) 188.000



SƯỜN XÀO CHUA NGỌT

Sweet & sour pork ribs

糖醋排骨

(2505) 188.000



THỊT BA RỌI XÀO TỨ XUYÊN

Sichuan style stir-fried pork belly

四川回鍋肉

(2506) 188.000



THỊT HEO XÀO CHUA NGỌT

Sweet & sour pork

糖醋咕嚕肉

(2507) 178.000



SƯỜN XỐT Ô LIU

Stir-fried pork ribs
with olive sauce

榄角骨

(2508) 188.000

MÓN RAU

VEGETABLES

蔬菜

NẤM BẠCH LINH XỐT BÀO NGƯ

Stir-fried Bailing mushrooms
with abalone sauce

红烧白玲菇

2601 188.000



NẤM BẠCH LINH ĐÔNG CÔ XỐT BÀO NGƯ

Stir-fried Bailing & shiitake
mushrooms with abalone sauce

冬菇鮑汁扒白玲菇

2602 188.000



NẤM XÀO ĐẶC BIỆT FU RONG HUA

Fu Rong Hua style
stir-fried mushrooms

特式蘑菇招牌菜

2603 128.000





ĐẬU HŨ

TOFU | 豆腐



ĐẬU HŨ BÁCH HOA HẤP

Steamed tofu with shrimp paste
百花蒸釀豆腐

2701 178.000



ĐẬU HŨ BÓ XÔI XỐT NẤM THƯỢNG HẠNG

Braised spinach with tofu in mushroom sauce
雜菇扒菠菜豆腐

2702 98.000



ĐẬU HŨ HẢI SẢN TAY CẦM

Braised tofu & seafood in claypot
海鮮豆腐煲

2703 218.000



ĐẬU HŨ HẤP SÒ ĐIẾP

Steamed tofu with scallops
帶子蒸豆腐

2704 188.000



ĐẬU HŨ HẤP XỐT NẤM

Steamed tofu in mushroom sauce
蘑菇醬豆腐

2705 108.000



ĐẬU HŨ HỒNG XÍU NẤM ĐÔNG CÔ

Braised tofu & shiitake with Hongshao sauce
冬菇紅燒豆腐

2706 108.000



ĐẬU HŨ KIM SA

Fried tofu with salted egg yolk
黃金炸豆腐

2707 88.000



ĐẬU HŨ TÚ XUYỀN

Mapo tofu
四川豆腐

2708 168.000



BÔNG CẢI XANH XỐT NẤM THƯỢNG HẠNG

Braised broccoli with mushroom sauce
西蘭花炒蘑菇汁

2709 98.000



CẢI BÓ XÔI NƯỚC DỪNG BA LOẠI TRỨNG

Sautéed spinach with three kinds of egg
金銀蛋浸菠菜

2710 98.000



RAU DẼN NƯỚC DỪNG BA LOẠI TRỨNG

Sautéed amaranth with three kinds of egg
金銀蛋浸元菜

2711 98.000



MÓN RAU

VEGETABLES | 蔬菜



RAU MUỐNG XÀO CHAO

Sauteed morning glory with chao sauce

腐乳炒通心菜

2712 68.000

RAU MUỐNG XÀO TỎI

Sauteed morning glory with garlic

蒜茸炒通心菜

2713 68.000



CANH BÔNG ĐÔNG TRÙNG KÝ TỬ HẦM CẢI THẢO

Stewed napa cabbage with caterpillar militaris & goji berries

虫草花杞子扒津白

2714 98.000



CẢI HỒNG KÔNG XÀO TỎI

Stir-fried choy sum with garlic

蒜茸炒港式菜心

2715 78.000



CẢI HỒNG KÔNG XỐT DẦU HÀO

Stir-fried choy sum with oyster sauce

蚝油炒菜心

2716 78.000



CẢI LÀN XÀO TỎI

Stir-fried Chinese kale with garlic

蒜茸炒芥蘭

2717 88.000



CẢI BÓ XÔI XÀO TỎI

Stir-fried spinach with garlic

蒜茸炒菠菜

2718 78.000



CẢI THÌA XÀO TỎI

Stir-fried bok choy with garlic

小塘菜炒蒜茸

2719 78.000



CẢI THÌA XỐT DẦU HÀO

Stir-fried bok choy with oyster sauce

小塘菜炒蒜茸

2720 78.000



MĂNG TÂY XÀO CÁ DẰNH

Fried asparagus with dried fish

大地魚炒芦笋

2721 128.000



RAU ĐEN XÀO TỎI

Stir-fried amaranth with garlic

蒜茸炒元菜

2722 78.000

CƠM

RICE

米飯菜

CƠM CHIÊN SÒ ĐIẾP LÒNG TRẮNG TRỨNG

Scallop Fried rice with egg whites

帶子蛋白炒飯

2801

198.000





CƠM CHIÊN BÒ FU RONG HUA

Fu Rong Hua
beef Fried rice
牛肉炒飯

2802 168.000



CƠM CHIÊN GÀ CÁ MẶN

Salted fish
Fried rice with chicken
咸鱼鸡粒炒飯

2803 168.000



CƠM CHIÊN HEO QUAY MA CAO

Macao BBQ pork
Fried rice
澳門爆腩炒飯

2804 188.000



CƠM CHIÊN LA HÁN

Vegetarian
Fried rice
羅漢炒飯

2805 128.000



CƠM CHIÊN TÔM XỐT BÀO NGƯ

Prawns Fried rice
with abalone sauce
鲍鱼酱虾仁炒飯

2806 198.000



CƠM CHIÊN FRIED RICE | 炒飯



CƠM CHIÊN DƯƠNG CHÂU

Cantonese
Fried rice
扬州炒飯

2807 168.000



CƠM CHIÊN HẢI SẢN HOÀNG KIM

SeaFood Fried rice
with salted egg

海鮮黄金炒飯

2808 198.000

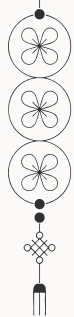


CƠM CHIÊN TÔM

Prawns
Fried rice
鲜虾炒飯

2809 158.000





CHÁO

CONGEE | 稀粥

CHÁO HỘT VỊT MUỐI BẮC THẢO

Century salted egg congee

咸蛋皮蛋粥

2901A 68.000 SIZE S

2901B 88.000 SIZE M



CHÁO CÁ

Fish congee

生魚片粥

2902A 68.000 SIZE S

2902B 98.000 SIZE M



CHÁO BÀO NGƯ

Abalone congee

鲍鱼粥

2903A 88.000 SIZE S

2903B 128.000 SIZE M



CHÁO HẢI SẢN

Seafood congee

海鮮粥

2904A 68.000 SIZE S

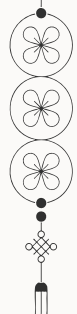
2904B 98.000 SIZE M



ĐỒ UỐNG & TRÁNG MIỆNG

DRINKS & DESSERTS

飲品與甜點



MÓN TRÁNG MIỆNG

DESSERTS | 甜點



THẠCH DỪA SỮA TƯƠI

Coconut with milk pudding

鮮奶椰汁糕

3001 55.000



CHEF'S
RECOMMEND
廚師推薦

CHÈ DƯỠNG NHAN

Beauty
sweet soup

美容甜品

3002 55.000



SIGNATURE
招牌

THẠCH QUÝ LINH CAO

Chinese herb
jelly with honey

龟灵膏

3003 55.000



BÁNH PUDDING SẦU RIÊNG

Durian
pudding

榴梿布丁

3004 55.000

BÁNH PUDDING XOÀI XỐT DẦU

Mango pudding with
strawberry sauce

芒果布丁

3005 55.000



BÁNH QUẾ HOA

Osmanthus
cake

桂花糕

3006 45.000

CHÈ DƯA LƯỚI BỘT BÁNG NƯỚC DỪA

Cantaloupe
sweet soup

香瓜椰汁米露

3007 55.000



DƯƠNG CHI KIM LỘ

Mango & grape
fruit pudding

楊枝甘露

3008 55.000

ĐẬU HŨ HẠNH NHÂN, LONG NHÃN

Tofu, almond pudding
with longan

杏仁龙眼豆腐

3009 55.000





NƯỚC TRÁI CÂY

FRUIT JUICE | 果汁



DỪA XIÊM

Fresh coconut juice
椰子汁

3101 65.000



NƯỚC CAM

Fresh orange juice
橙汁

3102 80.000



NƯỚC CHANH LEO

Passion fruit juice
百香果汁

3103 65.000



NƯỚC DỨA

Pineapple juice
菠萝汁

3104 65.000



NƯỚC DỪA HỮU

Watermelon juice
西瓜汁

3105 65.000



NƯỚC DỨA SẢ TẮC

Pineapple, kumquat & lemongrass juice
香茅菠萝汁

3106 60.000



NƯỚC MÍA DỪA ĐẬU BIẾC

Sugarcane juice with coconut & butterfly pea
椰絲甘蔗汁

3107 60.000



NƯỚC TÁO ĐỎ LONG NHÃN

Red dates & dry longan tea
红枣龙眼水

3108 65.000



NƯỚC TRÁI TẮC XÍ MUỘI

Kumquat juice with salted dried apricot
酸梅金桔汁

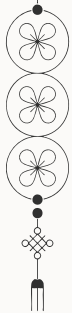
3109 55.000



NƯỚC DỪA DỨA CỬ DỀN

Coconut, pineapple & beetroot juice
椰香甜菜菠萝汁

3110 65.000



TRÀ LẠNH

HOMEMADE TEA | 自製茶



TRÀ HỒNG HOA CHANH VÀNG MẬT ONG

Hibiscus lemon & honey tea
西柠蜜汁茶

3201 65.000



TRÀ Ô LONG LỆ CHI

Lychée oolong tea
荔枝乌龙茶

3202 65.000



TRÀ SỮA THIẾT QUAN ÂM NÓNG/ĐÁ

Tie Guan Yin milk tea (hot/ice)
铁观音奶茶 (热/冰)

3203 65.000



HỒNG TRÀ CAM QUẾ

Ice orange tea with cinnamon
肉桂红茶冰

3204 55.000



TRÀ HOA CÚC ĐƯỜNG PHÈN

Ice chrysanthemum tea with rock sugar
冰糖菊花茶

3205 55.000



TRÀ TÁO VIỆT QUẤT

Iced blueberry & apple tea
蓝莓蘋果茶

3206 65.000



TRÀ HỒNG HOA CAM ĐÀO

Hibiscus orange & peach tea
橙桃红花茶

3207 65.000



TRÀ CAM XÍ MUỘI

Kumquat and orange tea
梅子橙汁茶

3208 65.000



TRÀ SẢ CHANH

Lemongrass tea with lime
香茅柠檬茶

3209 55.000



TRÀ LA HÁN HOA CÚC HẠT CHIA

Luo han gua tea & chia seed
罗汉菊花茶

3210 55.000



TRÀ Ô LONG DỨA CHANH LEO

Iced olong tea with pineapple & passion fruit
百香果, 菠萝烏龍茶

3211 65.000



TRÀ MẬN QUẾ HOA

Plums tea with sweet osmanthus
李子桂花茶

3212 65.000



SỮA ĐẬU NÀNH MÈ ĐEN

Soya milk with black sesame jelly
豆浆黑芝麻果冻

3213 55.000

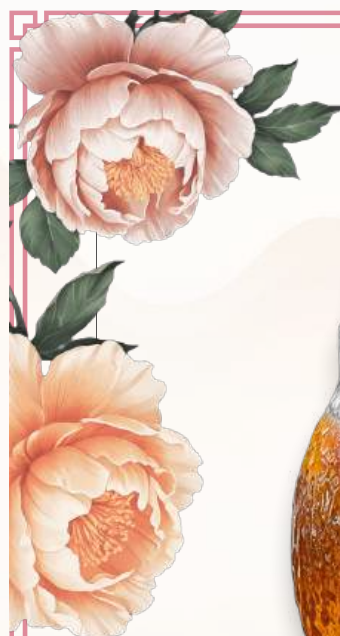


TRÀ THẢO MỘC TRUNG QUỐC

Chinese herbal tea
王老吉

3214 40.000





TRÀ NÓNG

HOT TEA | 熱茶

TRÀ ĐÔNG TRÙNG HẠ THẢO AN NHIÊN

Natural cordyceps tea
天然虫草花茶
3301 48.000/PAX

TỐI THIỂU
2 NGƯỜI
Minimum 2 pax

TRÀ BỬU LỈ

Pu'er tea
普洱茶
3302 88.000

LỤC TRÀ HƯƠNG NHÀI

Jasmine green tea
香片茶
3303 88.000

TRÀ HOA CÚC

Chrysanthemum tea
菊花茶
3304 88.000

TRÀ CÚC BỬU

Chrysanthemum & pu'er tea
菊普茶
3305 88.000

TRÀ THIẾT QUAN ÂM

Tie Guan Yin tea
铁观音
3306 88.000

TRÀ Ô LONG

Olong tea
乌龙茶
3307 88.000



LỤC TRÀ THANH YÊN

Lemon green tea
青柠绿茶
3308 55.000



TRÀ LÊ TÁO QUẾ

Cinnamon apple pear tea
苹果梨子桂茶
3309 65.000



TRÀ NHÃN MỘC HOA

Longan tea with floral
桂圆木花茶
3310 55.000

CÀ PHÊ

COFFEE | 咖啡

CÀ PHÊ CARAMEN

Caramel coffee
焦糖咖啡
3401 40.000

CÀ PHÊ ĐEN NÓNG/ĐÁ

Black coffee (hot/ice)
黑咖啡 (热/冰)
3402 40.000

CÀ PHÊ NÂU NÓNG/ĐÁ

Milk coffee (hot/ice)
牛奶咖啡 (热/冰)
3403 40.000

NƯỚC GIẢI KHÁT

SOFT DRINK | 汽水

NƯỚC KHOÁNG ALBA

Alba mineral water
阿爾巴礦泉水
3501 50.000

COCA COLA

Coke soft drink
可樂軟性飲料
3502 40.000

COCA COLA ZERO

Coke Zero soft drink
可樂零軟性飲料
3503 40.000

SODA CHANH ĐƯỜNG

Lime soda
苏打柠檬冰
3504 50.000

SPRITE

Sprite soft drink
雪碧軟性飲料
3505 40.000

BIA BEER | 啤酒

BIA HÀ NỘI
Hanoi beer
河內啤酒
(3601) **55.000**

BIA HEINEKEN
Heineken beer
喜力啤酒
(3602) **65.000**

BIA SÀI GÒN
Saigon beer
西貢啤酒
(3603) **55.000**

BIA TIGER BẠC
Tiger silver beer
白老虎啤
(3604) **55.000**

BIA TRÚC BẠCH
Truc Bach beer
白竹啤
(3605) **65.000**

BIA LIQUAN
Liquan nature beer
禮泉啤酒
(3606) **65.000/500mL**

BIA TSINGTAO
Tsingtao beer
青島啤酒
(3607) **65.000/330mL**

BIA TƯƠI CRAFT BECKENT-BAUER
Beckent-Bauer draft beer
精釀鮮啤酒
(3608) **65.000**

BIA TƯƠI SAPPORO
Sapporo draft beer
札幌新鮮啤酒
(3609) **65.000**

RƯỢU WINE | 酒精



RƯỢU BẢO LƯƠNG TỬU
Distilled liquor
蒸餾酒
(3701) **880.000/500mL**



RƯỢU DƯƠNG HÀ ĐẠI KHÚC
Yanghe Daqu wine
洋河大曲
(3702) **1.250.000/500mL**



RƯỢU MAO ĐÀI QUÝ CHÂU 2008
Moutai Chun 2008 wine
茅台酒2008年
(3703) **2.800.000/500mL**



RƯỢU HẢI CHI LAM
Yanghe ocean blue wine
洋河海之藍
(3704) **1.980.000/480mL**



RƯỢU ĐÔNG TRÙNG BÁCH KHANG
Organic cordyceps wine
有機蟲草酒
(3705) **880.000/750mL**



RƯỢU MƠ RỪNG
Wild apricot wine
野杏酒
(3706) **150.000/300mL**
350.000/500mL



RƯỢU NẾP BÁCH NHẬT
Cypress sticky rice wine
柏樹糯米酒
(3707) **280.000/500mL**



RƯỢU NẾP CÁI HOA VÀNG
Yellow flower sticky rice wine
黃花糯米酒
(3708) **150.000/300mL**



RƯỢU VODKA SMIRNOFF ĐỎ
Smirnoff red vodka
俄羅斯伏特加
(3709) **650.000/700mL**

LY RƯỢU ĐÔNG TRÙNG BÁCH KHANG
Organic Cordyceps Wine (glass)
有機蟲草酒 (杯子)
(3710) **80.000**

LY RƯỢU MƠ
Apricot wine (glass)
杏酒 (杯子)
(3711) **50.000**

LY RƯỢU NẾP CẨM HỒNG PHÚC
Red glutinous rice wine (glass)
黑糯米酒 (杯子)
(3712) **50.000**

LY RƯỢU VANG ĐỎ/TRẮNG
Concha Y Toro, Casa Subercaseaux, Cabernet Sauvignon, Central Valley (red/white)
一杯酒
(3713) **128.000/125mL**

FU RONG HUA
CANTONESE RESTAURANT



Chúc quý khách ngon miệng

HAVE A NICE MEAL

用餐愉快



CS1 | CS2

9 Đinh Tiên Hoàng, Hoàn Kiếm, Hà Nội

088.604.9797

fb.com/furonghuarestaurant

17T9 Nguyễn Thị Thập, Nhân Chính, Thanh Xuân, Hà Nội

0856.313.913

fb.com/furonghuall

furonghua.com.vn

